

ARROZ COM BACALHAU

INGREDIENTES

300 g de bacalhau desfiado

2 xícaras de arroz parboilizado

1/2 brócolis em pedaços

1 forma de ovo de codorna

1 caixinha de creme de leite

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

salsa picada a gosto

queijo mussarela a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Pegue o bacalhau já dessalgado e ferva por 5 minutos em água

Retire o bacalhau e desfie em pedaços pequenos, reserve

Na água do bacalhau cozinhe o brócolis

Em uma panela com azeite e manteiga, frite a cebola, o alho e a salsa picados

Coloque o bacalhau e em seguida coloque o arroz

Utilize a água do bacalhau para cozinhar o arroz, coloque 3 xícaras

Abaixe o fogo e deixe cozinhar por 15 minutos

Em seguida coloque o brócolis, o ovo de codorna já cozido e o creme de leite

Misture tudo e retire do fogo

Coloque em uma travessa e cubra com o queijo mussarela

Leve ao forno a 200

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8159-arroz-com-bacalhau.html>